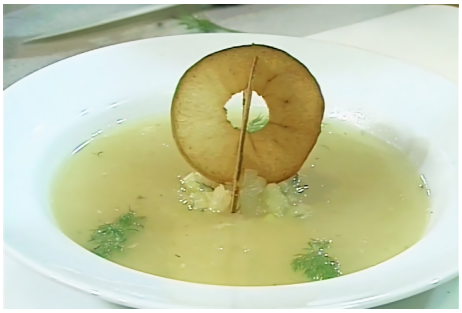
elGourmet

Minestra de manzanas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Apio: 2 Tallos
Agua: Cantidad necesaria
Aceite De Oliva: 30 cc
Cebolla: 1 Unidad
Manzanas verdes: 4 Unidades
Eneldo: A gusto

Opcional

Manzanas caramelizadas:
Eneldo:

Preparación de la Receta

- Pele las manzanas, corte en cuartos y reserve la cáscara y los corazones.
- Cocine las manzanas en abundante agua hasta que estén tiernas.
- Cuele y reserve el *jugo* de cocción.
- Recupere las manzanas y descarte la cáscara y corazones.
- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Pique finamente la *cebolla*.
- En una *cacerola* con aceite de oliva rehogue la *cebolla* y el *apio*.
- Incorpore las manzanas, sal y el *eneldo*.
- Agregue el *jugo* de cocción de las manzanas y el *eneldo*.
- Cocine durante 10 minutos aproximadamente.
- Reserve la cuarta parte para la decoración.
- Pase el resto por un pasador de *legumbres*, vuelva al fuego y continúe la cocción durante 5 minutos más.

Presentación

- Sirva la *sopa* caliente en platos hondos, en el centro disponga una cucharada de la *sopa* reservada.

- Decore con *eneldo* y láminas de *manzana* caramelizadas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/minestra-de-manzanas